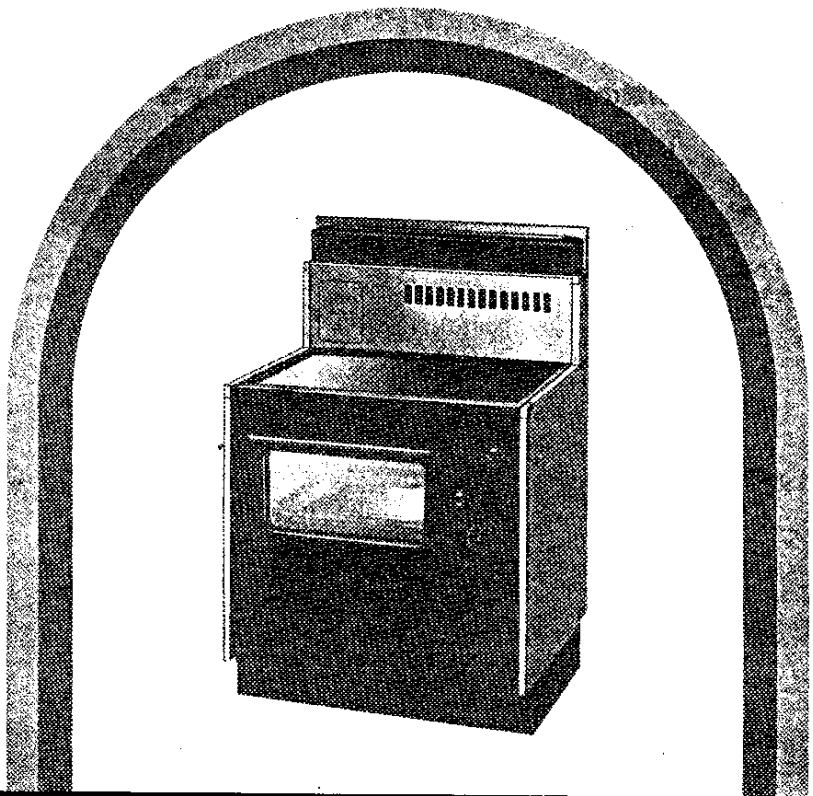
大阪ガス

ガス高速レンジコンベック

取扱説明書　21-252型

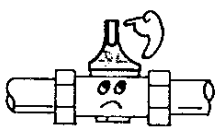
保証書付

形式の呼び RCK-7NS



ガス器具をお使いになるときのご注意

使用中はドアーが熱くなります 手をふれないでください



ガス器具をお使いになったあとは必ずガス元せんも閉める習慣を

ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

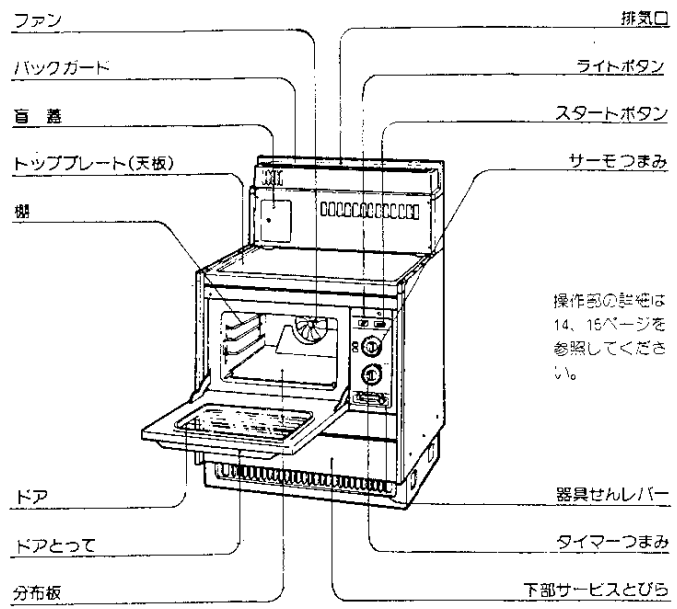
このたびは、大阪ガスのガス高速レンジコンベックをお求めいただきありがとうございました。

別添の保証書とともに、この取扱説明書を大切に保存してください。

もくじ

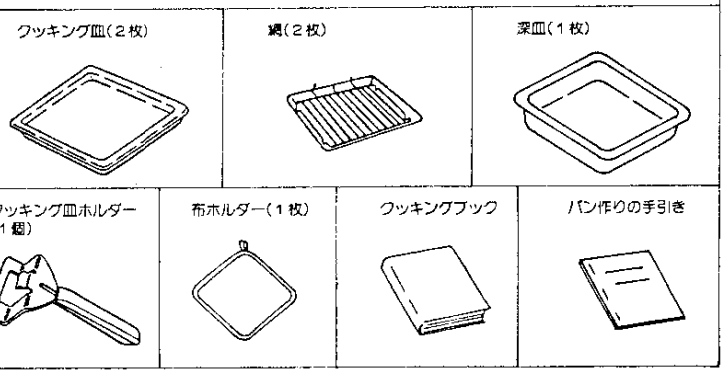
- 各部の名称…… ❶
- 特に注意していただきたいこと…… ❷
- 器具の設置…… ❽
- 使用手順…… ⓭
- 使用時のご注意…… ⓳
- 日常の点検・手入れ…… ㉓
- 故障・異常の見分け方と処置方法…… ㉘
- 長期間使用しない場合…… ㉙
- アフターサービスのお申し込み…… ㉚
- 特　長…… ㉛
- 外形寸法図と仕様一覧表…… ㉜

各部の名称



操作部の詳細は14、15ページを参照してください。

● 付属品



特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- ガス器具本体の下部サービスとびらにはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかまず確かめてください。

（銘　板）

メーカー型式
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

- ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスには、ガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

使用電源についてのご注意

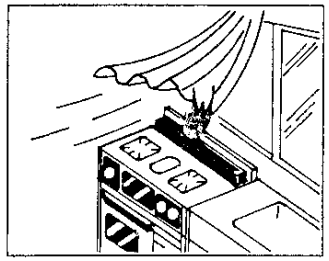
- 電源を確かめてください。この器具はAC100V60ヘルツ用です。
  ガス器具本体の下部サービスとびらにはってある銘板(ラベル)に表示の電源の電圧と周波数がお宅の電源と一致しているか確かめてください。
  また、50ヘルツ地区へかわられる場合は調整が必要です。(有料)

（銘　板）

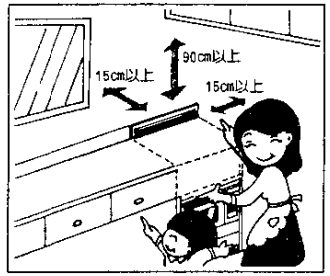
電源 AC100V 60Hz　消費電力 70W

使用場所についてのご注意

- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
  燃え移る危険があります。



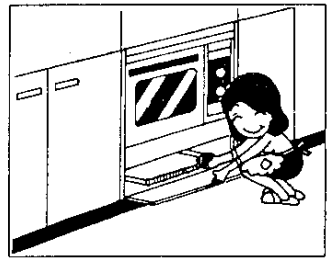
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- 器具の上面うしろに排気口がありますので天井から90cm以上離してください。
  また、器具の上にテーブルコンロ等を設置する場合は、それらの器具に付属の説明書に記載の寸法を確保してください。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

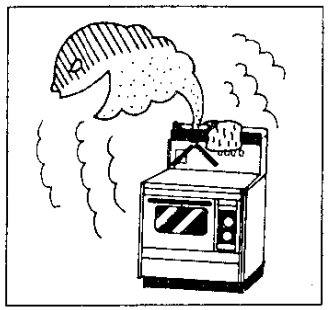
- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。
- 使用後は必ずタイマーを「止」にもどし、消火したことを確かめてください。



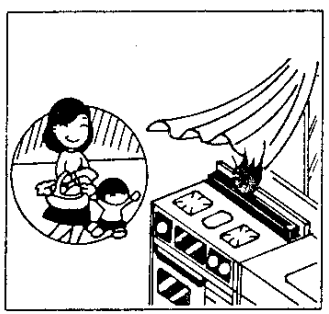
- 使用中にはときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

特に注意していただきたいこと③

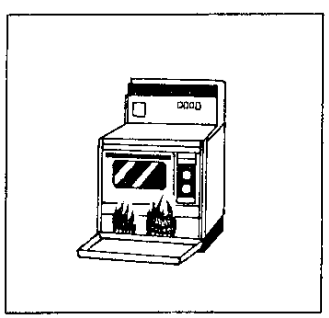
火災予防



- 排気口の上で調理をしたり、鍋その他の品物をのせることは絶対にしないでください。
  ふきこぼれや異常過熱の原因となり、寿命を縮めるばかりでなく、火災や故障の原因となります。



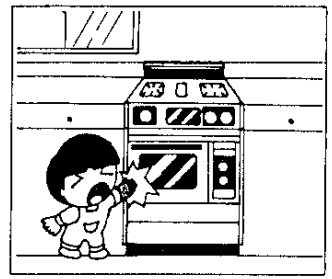
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。



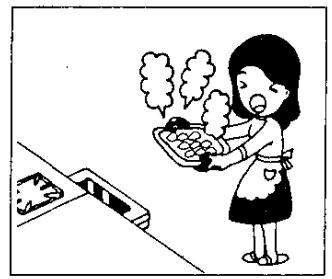
- 下部サービスとびら部は、燃焼空気の取入口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れたり、ふさがないでください。また可燃物も火災の危険性がありますので絶対におかないでください。

特に注意していただきたいこと④　使用上のご注意

やけどのご注意

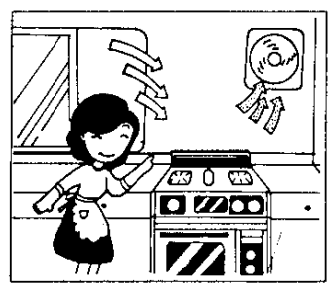


- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
  ドアのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。



- 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。
  庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。
  また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでクッキング皿ホルダーをご使用ください。
  ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。

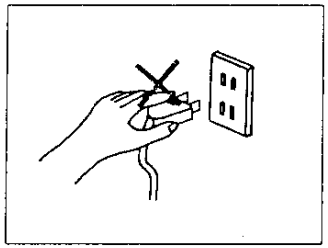
換気のご注意



- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
  ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

特に注意していただきたいこと⑤　使用上のご注意

ガス事故防止



● ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

<ご注意>
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

電気事故防止

● 器具には電気部品が組み込まれていますので、器具に水をかけたりすることは絶対におやめください。
電気絶縁が悪くなり故障や事故のもとになります。

● ご使用前に電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、感電、火傷、火災などの原因になります。

● 本体に触れた際、少しでも漏電していましたらすぐ使用をやめて、電源プラグをコンセントから抜き、大阪ガス支社・サービスステーションに連絡してください。

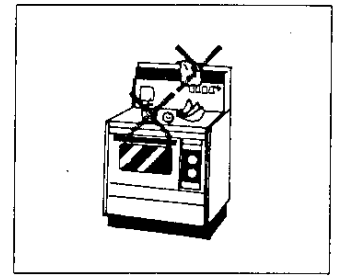
● 暫時は安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。

異常時の処置

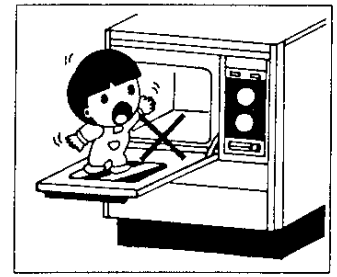
● ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（タイマー止、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
（故障・異常の見分け方と処置方法については28ページをお読みください）

特に注意していただきたいこと⑥　使用上のご注意

取扱い上のご注意



● トッププレートは温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。



● 開けたドアに力を加えないでください。お子さまが上にのるなどして力を加えると、本体が前方に倒れたり、ドアがしまらなくなり故障の原因になります。

日常の点検・手入れ

● 器具を安全・快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。（詳しくは23ページをお読みください）

● 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

● 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

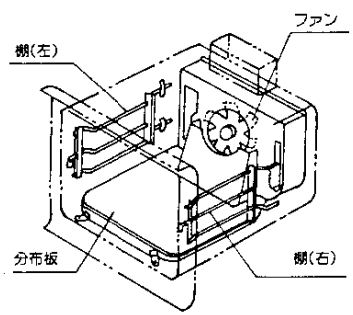
器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部の名称。のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

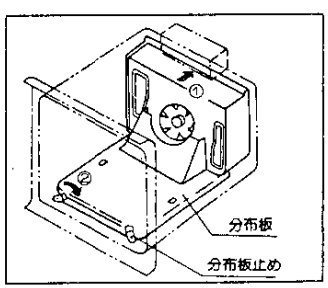
部品の取り付け

オーブン庫内の図示の部品の確認と取り付けをしてください。



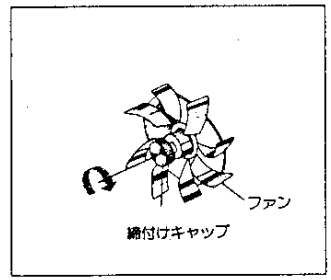
- 部品の確認
- 分布板

分布板がきちんとはまっているか確認ください。
矢印の方向へ番号順にきちんと入れてください。



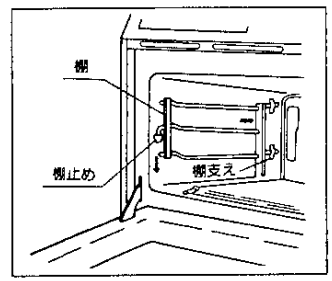
- ファン締付けキャップ

ファン締付けキャップが確実に締まっているか確認してください。
確実に締まっていないときは、ファンを手でおさえキャップを右へ回してください。
ファン締付けキャップがゆるむと、ガラガラと大きな音がします。



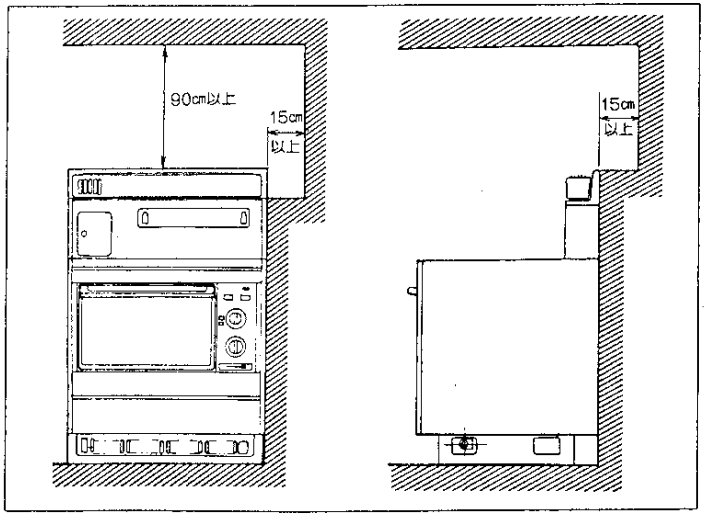
- 棚

部品箱から棚を取り出し、図のように所定の位置に正しく取り付けてください。
なお、棚には左右の区別がありますので、誤らないように入れてください。



設置上のご注意

- この器具は配管接続を必要としますので、接続については、お買い求めの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。
- 設置完了後、次の事項をお客様ご自身で確認してください。
- 本体は、水平で丈夫なところに置いてください。
  調理中には約50kgの重量になりますので、水平で丈夫な所に設置してください。設置場所が不安定ですと、振動や騒音の原因となります。
- 周囲に可燃物（木製の壁、棚など）のある場合
- 本体の上面うしろに排気口がありますので天井から90cm以上離してください。
- 排気口より上方の本体側面、後面は壁などから15cm以上離してください。
- 但し、壁などが不燃性の場合は、この限りではありません。

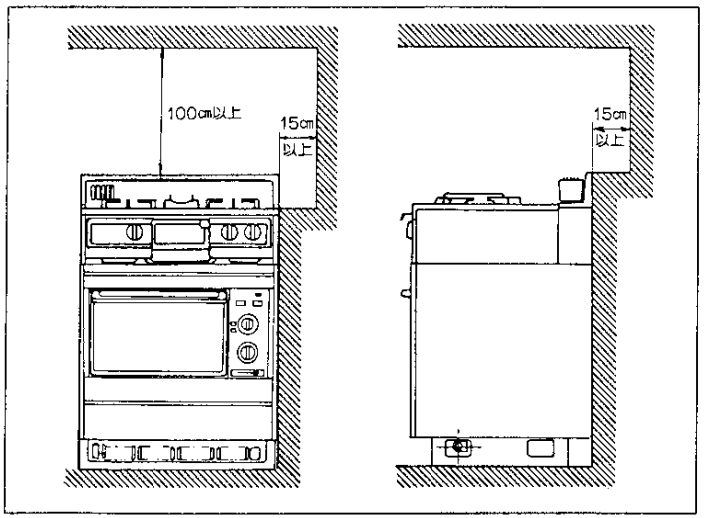


- 直接熱気や水のかかるところに据え付けないでください。
  器体に熱気や水がかかりますと、ドアガラスが割れたり機能が低下し、故障の原因ともなりますのでご注意ください。

ペアフリー型コンロをセットしてお使いのとき

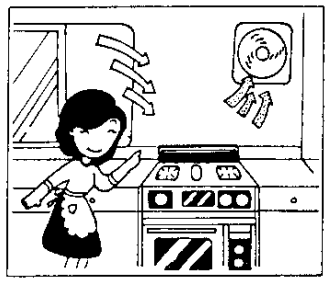
- 接続方法
  接続については、お買い求めの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。

- 設置場所
- 周囲に可燃物（木製の壁、棚など）のある場合
- コンロのトッププレートから天井までは100cm以上離してください。
- コンロのトッププレートより上方の側面および背面は壁などから15cm以上離してください。
- 可燃性の壁から15cm以上離して設置できない場合は、別売りの防熱板を取り付けてください。
- 但し、壁などが不燃性の場合は、この限りではありません。



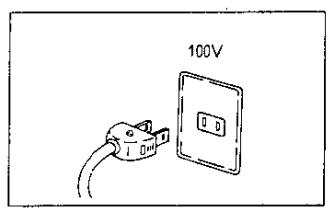
詳しくは施工説明書をご確認ください。

● 狭い部屋に設置されるときは換気扇も設置し、使用のときは十分な換気を行ってください。



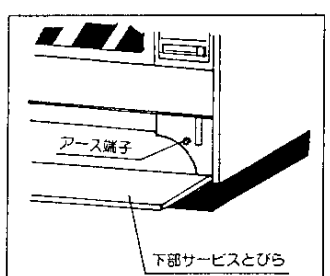
電気の接続

● 本体前部に接続されている電源プラグをコンセントに差しこんでください。



アースの接続

● アースを接続する場合は本体前面下部のアース端子に接続してください。
アース線は水道管、ガス管および電話線用のアース線には接続しないでください。
水道管は鉄管でないものが多いなどアースに適さないものがあります。



使 用 手 順

はじめてお使いのとき

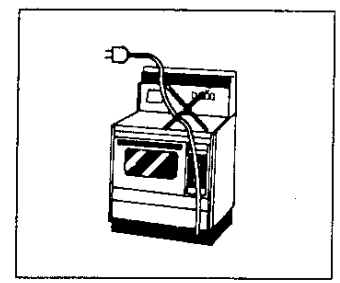
● はじめてお使いになるときは、まずカラ焼きをしてください。
このとき煙と臭いがでますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

● 正しく設置および工事がなされていることを確認してください。
- 可燃物との距離および防火上の措置は十分ですか。
- オーブン庫内部品の取り付けは確実ですか。

● 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。

● 電源コードが排気口にふれたり、上を通ったりしていないことを確認してください。



● サーモつまみ、タイマーつまみの「止」を確認し、電源プラグをコンセントに差し込み、ガス元せんを全開にしてください。

操作パネル部の名称とはたらき

●ライトボタン
・庫内灯の点滅に使用します。ボタンを押すと庫内灯が点灯し、オーブンとびらを開けずに庫内の料理のでき具合いが確かめられ、もう一度押すと庫内灯が消えます。
・庫内灯が消えている状態でもオーブンとびらを開けますと庫内灯は点灯します。

●予熱完了ランプ
・タイマーを予熱に合わせて運転します。調理温度に達すると点灯します。

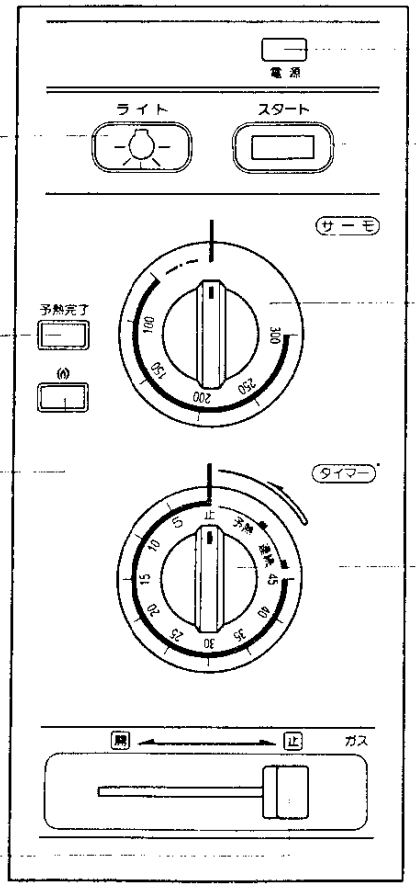
<ご注意>
タイマーが連続又は時間設定してあるときは点灯しません。

●調理ランプ
・メーンバーナーに火がついているときに点灯します。また設定温度になると1分間に1～2回の割合で点滅し合図をします。

<ご注意>
ホットスタートで材料を入れて調理スタートボタンを押しても調理ランプが点灯しない場合には庫内の温度が十分高いためです。

●器具せんレバー
・ガスの開閉をします。
・使用後は必ず止にもどしてください。中間には止めないでください。

<ご注意>
器具せんレバーを止にしたままで調理スタートボタンを押すと、スパークしません。



●電源ランプ
・器具せんレバーを 開 にすると点灯します。器具せんが開いていることを知らせます。

●スタートボタン
・とびらを閉じて調理スタートボタンを押すと、設定された機能が作動します。
・とびらを少し開いたり、タイマーが 止 にもどった場合は、停止します。続けて使いたい場合は、とびらを閉めてタイマーを設定した後、必ず調理スタートボタンを押してください。

●サーモつまみ
・目盛の温度はおおよその摂氏温度をあらわします。右方向へ回して合わせてください。
・温度調節は60°～300℃までです。
・庫内が設定温度になると調理ランプが1分間に1～2回の割合で点滅して合図します。この状態になってから材料を入れてください。(ただし、コールドスタートの場合は予熱はしません。)
・止 の位置ではメーンバーナーに火がつきません。

☆イースト菌発酵の場合

・パンづくりでイースト菌発酵を行う場合は、サーモを＊印に合わせてください。庫内の平均温度が30～40℃位になります。
なお、夏期など室温が30℃以上の場合は、室内で自然発酵させても結構です。
詳しくは付属の冊子 "パンづくりの手引き" をご参照ください。

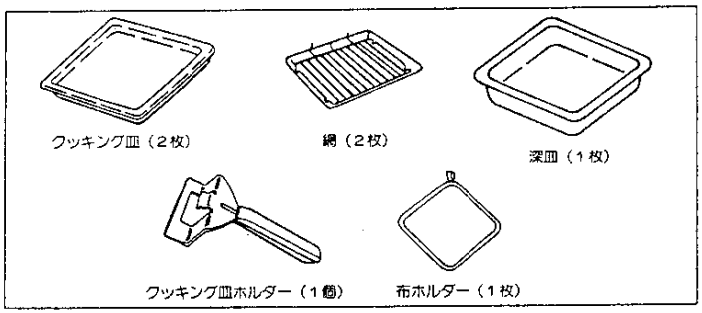
●タイマーつまみ
・目盛りの数字はおおよその "分" をあらわします。
・連続 の位置では時間に関係なくいつまでも作動を続けます。
・予熱 の位置では温度調節の設定温度になると予熱完了ランプが点灯し、調理温度になったことを知らせます。
・時間調節は最高45分まで設定することができます。クッキングブックに従って設定してください。
最高時間以上のときは 連続 でお使いください。ただし、この場合は自動消火しません。
・時間が経過し調理が終了するとチャイムが鳴ってお知らせします。
・時間不足のときは改めて時間を「設定」してください。

目　盛	庫内温度	時　間
150	約 150℃	1.5～2分
200	約 200℃	2～3分
250	約 250℃	3～4分
300	約 300℃	4.5～5.5分

<ご注意>
タイマー目盛を「5」以内に合わせるときは、一旦「5」以上に回して、もどしながら所定の目盛に合わせてください。目盛「5」以内に直接合わせるとタイマーが作動せず、料理がこげたり、焼けすぎたりすることがあります。

付属品のご使用法

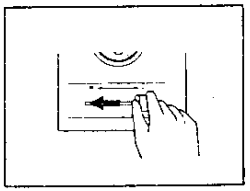
● ガス高速レンジには便利な調理器具が付属品としてついています。
ちょっとした工夫で便利にお使いいただけますが、ガス高速レンジ専用につくられていますので、他の器具にはお使いにならないようお願いします。



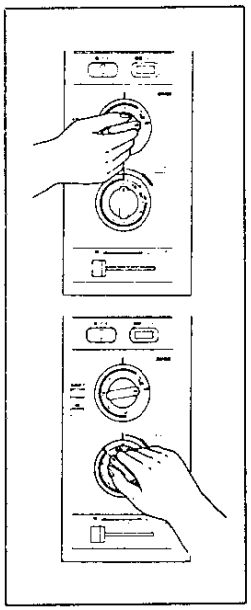
● クッキング皿、深皿、網
- 各皿や網の使い分けは、付属のクッキングブック中のメニューを参考に使い分けてください。
- クッキーやロールケーキなど、水分の比較的少ない材料を全体に均一にひろげてつくる料理は、クッキング皿をお使いください。
- 茶わんむしや、プリンのように水を入れて作るお料理は、深皿をお使いください。
- 少量の材料を調理する場合は、網を使用するかまたは市販の専用皿（グラタン皿、パイ皿）などをクッキング皿や網の上にのせてお使いください。
- 網で脂のでる料理をするときには、底にクッキング皿を入れて脂が直接底板におちないようにしてください。

● クッキング皿ホルダー、布ホルダー
- 熱いクッキング皿、網の出し入れにお使いください。
ホルダーは必ず皿の中央にくいこませ、静かに取り扱ってください。
- 布ホルダーは必ず乾いたものをお使いください。
ぬれた布ホルダーや布きんで持つと蒸気がでてやけどをすることがあります。

操 作 方 法



● 調理の準備をします
①電源プラグの接続を確認します。
②ガス元せんを開き、器具せんレバーを「開」にします。（電源ランプが点灯します。）



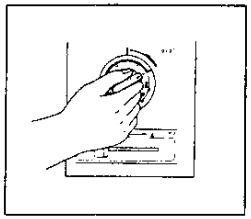
● 予熱をします
①サーモつまみを調理温度に合わせます。

②タイマーつまみを「予熱」に合わせます。
③スタートボタンを押します。
④約7秒後にチッチッチッ……と音がして自動的に点火し、予熱が始まります。

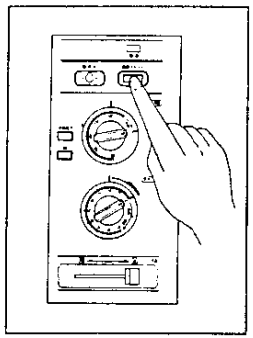
＜ご注意＞
点火の確認は調理ランプが点灯していることで確認してください。はじめてお使いになる場合や、ガス元せんを開け忘れた場合など、調理スタートボタンを押してから30秒以内に調理ランプが点灯しなかった場合は、スパークとガス回路（電磁弁）が自動的に止まります。再び点火操作を行うときは、とびらを少し開いた後、とびらを閉めて調理スタートボタンを押し直してください。この場合は、とびらを閉めてから7秒後に自動点火が始まります。

⑤予熱が完了しますと予熱完了ランプが点灯します。コールドスタートの場合は、②～④の操作は行いません。

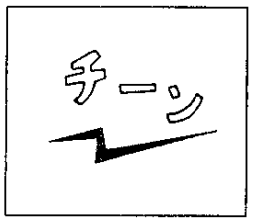
使用手順⑥



● 材料を入れ、タイマーつまみを合わせます。
①料理に応じた付属品の皿を選び、材料を乗せます。
②材料を庫内に入れオーブンとびらを閉めます。
③タイマーつまみを調理時間に合わせます。



● スタートボタンを押します。
①スタートボタンを押します。タイマー目盛がもどりながら残り時間を示します。
②タレをぬるなどで調理途中にオーブンとびらを開き、引き続き加熱したいときは、オーブンとびらを閉じて再びスタートボタンを押します。
※調理途中でオーブンとびらを開いた場合は、タイマーは止まり、次にオーブンとびらを閉めて再びスタートボタンを押すと、残りの時間分動きます。

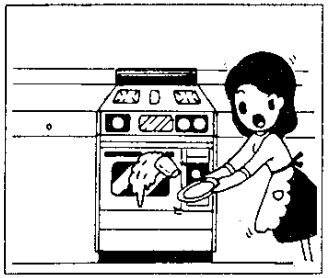


● タイマーが切れたら取り出します。
①タイマーつまみが「止」になるとチャイムが鳴って知らせ、ガス燃焼とファンの回転が自動的に止まります。
②オーブンとびらを開いて料理を取り出します。
③器具せんレバーを「止」にもどします。
④サーモつまみを「止」にもどします。
⑤ガス元せんを閉めます。

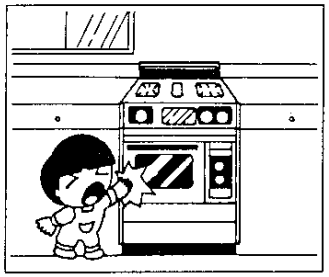
<ご注意>
長時間使用しない場合は電源プラグを抜いてください。

使用時のご注意

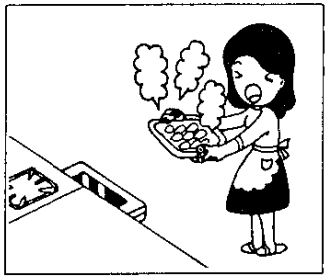
● ご使用中やご使用直後にドアガラスに水がかかると割れることがありますのでご注意ください。



● ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
ドアのガラスや金属部分、庫内壁面は高温になっておりますので、料理の出し入れ時に手が触れないようご注意ください。



● 食品の出し入れは必ずクッキング皿ホルダーをご使用ください。
庫内の容器は高温になっていますので、やけどしないようご注意ください。
また付属の網等をご使用のときもクッキング皿と同じでクッキング皿ホルダーをご使用ください。
ぬれふきんを使うと蒸気が出てやけどをすることがありますので、布ホルダーを使うときは必ず乾いたものを使ってください。

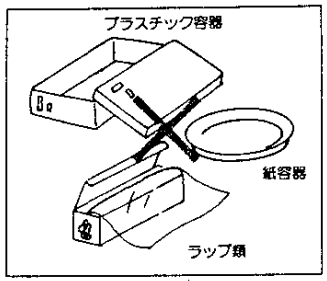


● 調理後、容器などを水につけたり、急冷しないでください。
割れることがあります。

使用時のご注意②

● 容器は付属のクッキング皿や市販のオーブン料理用金属容器以外は超耐熱性のガラス容器か耐熱性の陶磁器をお使いください。

・プラスチック、紙などの容器およびラップ類は絶対に使用しないでください。溶けたり、燃えたりすることがあります。



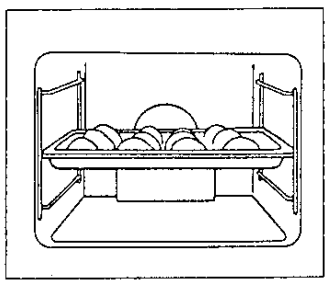
● 食品はできるだけクッキング皿に均一に置いてください。

・１カ所に片寄るとクッキング皿が歪んだり、焼けむらの原因となります。

・調理中はなるべくドアを開けないようにしてください。ドアを開けますと庫内の温度が急激に下がり、せっかくの料理をだいなしにすることがあります。

・調理途中の料理の出し入れはすみやかに行ってください。
タレをぬるときは一度レンジから出し、ドアを閉めてからぬり、再びレンジに入れるようにします。

・クッキング皿を入れる棚は３段あります。(同時使用は２段です。)お料理材料の量、高さなど種類によって適当に使い分けてください。
１段のみの場合は、中段を使用し、２段同時に使用される場合は上段と下段を使用してください。



・調理後庫内は保温に使用できますが、長すぎますとできたての風味が損なわれることがあります。

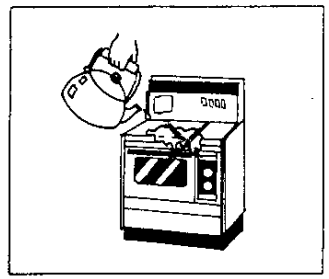
・料理の形によってはムラ焼けすることがあります。
途中で前後を入れかえたりしてください。熱風がよく当たる側が早く焼けます。
バターロールなどのように山の形になっているものなどは途中で前後を入れかえてください。

使用時のご注意③

● 高温で調理された後イースト発酵を行う場合は、庫内を十分に冷やしてからご使用ください。
熱いままご使用になりますとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

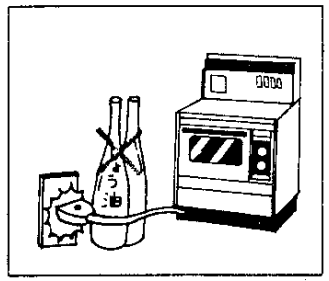
● 魚や肉などを焼く場合は、脂ののりぐあいや焼き温度によっては煙が出ることがありますので、十分な換気をしてください。

● キャビネットや排気口の上から水をこぼさないようにしてください。
スイッチの故障や漏電の原因になります。



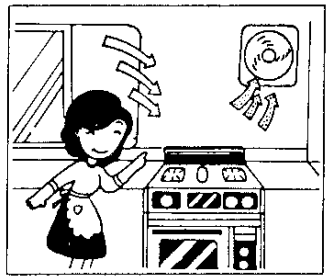
● 電源コードの差し込み部は常にきれいにしてご使用ください。

・電源コードの差し込み部に塩分の含まれたしょう油、調理用油などが付着した場合は、感電などの原因となりますのできれいにふきとってください。

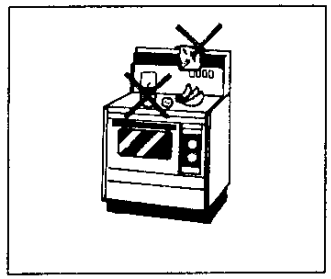


使用時のご注意④

● 長時間ご使用される場合は、必ず換気をしてください。
器具を長時間ご使用される場合は、換気扇を回すかお部屋の窓を開けて換気をしてください。



● 器具上面は温度が高くなりますので、上に食器や食品等を置くと変形したりいたんだりします。また、排気口もあり、その部分をふさぐと故障の原因になりますので絶対に置かないでください。



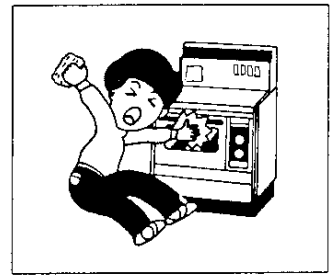
日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

● 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外はお買い求めの販売店または大阪ガス支社に依頼してください。

● 点検で異常を見つけられたときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社に修理を依頼してください。

● 手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、タイマーが「止」にもどっていることを確認して、庫内に使用後の余熱が残っている間に手入れしてください。



点　検

● 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・衣類など燃えやすいものが置いていませんか。
- 棚、分布板、ファンなどが正しくセットされていますか。
- 庫内に多量の脂汚れがたまっていませんか。(多量の脂汚れがたまったまま使用しますと脂汚れが燃えることがあります)
- 電源コードの被覆が破れていませんか。

お手入れ

● 器具をいつも清潔に気持ちよくお使いいただくためには、日常のお手入れが大切です。特に調理中に飛び散った油や、ふきこぼれた汁などは、早いうちにふきとるようにしてください。汚れたまま使用すると、悪臭のもととなるばかりでなく汚れがこびりついてますますとれにくくなります。

- ご使用のあと、庫内に余熱が残っている間にお手入れしてください。
- お手入れはタイマーが「止」にもどっていることを確かめてからおこなってください。

<ご注意>
- プラスチック部分や塗装面をベンジンやシンナー、強力オーブンクリーナーなどでふかないでください。変形したり、溶けたりします。
- 庫内のお手入れの際、ご使用直後は庫内が高温になっていますのでご注意ください。
- セルフクリーニングホーロー部分はカラ拭きやカラ焼き以外はしないでください。
  特に中性洗剤やオーブンクリーナーがかからないようにご注意ください。

そのつど

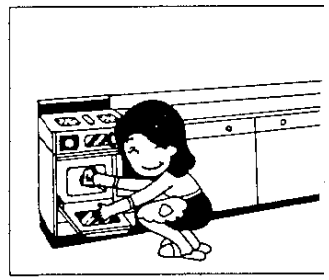
- クッキング皿・網などはそのつどお手入れしていただくのがいちばんです。中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- 庫内底板、ドア内ガラスは中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した布やナイロンタワシ・スポンジなどで洗ってください。

<ご注意>
- みがき粉や金属タワシなどを使用すると、傷がつき、特にガラス部分は破損の原因となります。
- 洗った後は、洗剤分や水気をよくふきとってください。

ときどき

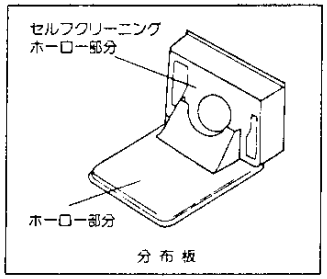
- 庫内底板やドア内ガラスの頑固な汚れは強力オーブンクリーナーを吹きつけ（または塗付）、しばらくしてからふきとってください。
  ナイロンタワシなども併用してください。

- 庫内セルフクリーニングホーロー部分は乾いた布で軽く拭いてください。



<ご注意>
- 庫内底板（分布板）は取りはずしてから底面だけ強力オーブンクリーナーを使用してください。
- 強力オーブンクリーナーを使うと手が荒れることがありますので、注意事項をよく読んでから取り扱ってください。
- 器具の表面はときどき乾いた布でよく拭いてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

・庫内と分布板の一部とファンは、セルフクリーニング仕上げになっています。調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。



<ご注意>

・脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。

・洗剤やみがき粉などで洗うとホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。

庫内の部品のはずし方

● 庫内の部品を取りはずすとお手入れがしやすくなります。

・部品の取りはずし順序は、

① 棚

② 分布板

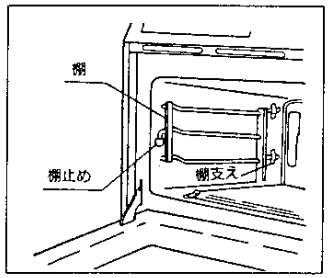
です。お手入れ後は、この逆の順序で取り付けてください。

● 取りはずした部品は元の状態に正しく取り付けてください。

正しく取り付けないと音が出たり、故障の原因となります。

● 棚の取りはずし方

・手前を少し持ち上げ棚止めからはずし、手前に引くと簡単にはずれます。

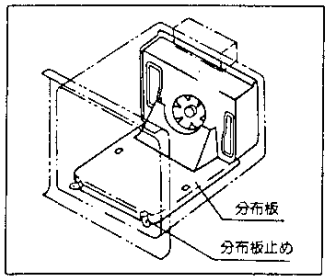


● 分布板の取りはずし方

・手前の分布板止めをはずし、分布板を持ち上げ、手前に引き出してください。

<取り付け上のご注意>

分布板を取り付ける時は手前を持ち上げて分布板後上部を天井の溝に確実にはめてから手前を分布板止めで固定してください。



故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象 / 原因	電源ランプがつかない 器具せんレバーを「開」にしても	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が上がらない	ファンが回らない	ファンから異常音がする	庫内灯がつかない	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ		○								ガス元せんを開ける（全開にする）	17
ガス元せんの開きが不十分		○		○		○					
配管内に空気が残っている		○								点火操作を繰り返す	17
電源プラグを差し込んでない	○	○					○		○	電源プラグを差し込む	12
ドアが閉まっていない		○					○			ドアを閉める	17
点火装置の電極部の汚れ		○								点検・修理を依頼する	−
バーナー炎口づまり・空気口づまり・ノズルづまり		○								点検・修理を依頼する	−
点火装置の故障		○								点検・修理を依頼する	−
点火装置のリード線接続不良		○								点検・修理を依頼する	−
ノズルへの逆火			○							点検・修理を依頼する	−
サーモが「止」になっている		○								サーモを設定する	17
タイマーが「止」になっている		○					○			タイマーを設定する	17
過熱防止装置が作動		○		○			○		○	点検・修理を依頼する	−
消火安全装置が作動		○		○		○	○		○	点検・修理を依頼する	−
ガスの種類があっていない		○	○		○	○				点検・修理を依頼する	−
配管以外のところからのガスもれ					○					点検・修理を依頼する	−

故障・異常の見分け方と処置方法②

現象 / 原因	電源ランプがつかない 器具せんレバーを「開」にしても	点火しない・点火しにくい	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスの臭いがする	庫内温度が上がらない	ファンが回らない	ファンから異常音がする	庫内灯がつかない	処置方法	参照ページ
排気口がふさがっている				○						障害物を取りのぞく	4
分布板が正確にはまっていない				○			○	○		分布板を正確にはめる	8
ファン締付けキャップの締付けがゆるい								○		ファン締付けキャップを確実に締付ける	9
電球が切れている									○	点検・修理を依頼する	−

長期間使用しない場合

● 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのち、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、湿気やほこりに注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 28ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
  (1) 品　名……（ガス高速レンジ）
  (2) 品　番……（例）

(4)21-252(U)
大阪ガス株式会社 03

  (3) 現　象……（できるだけ詳しく）
  (4) 道　順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびＬＰガスの区分があります。
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

- この器具には保証書がついています。
  このガス高速レンジは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特　　長

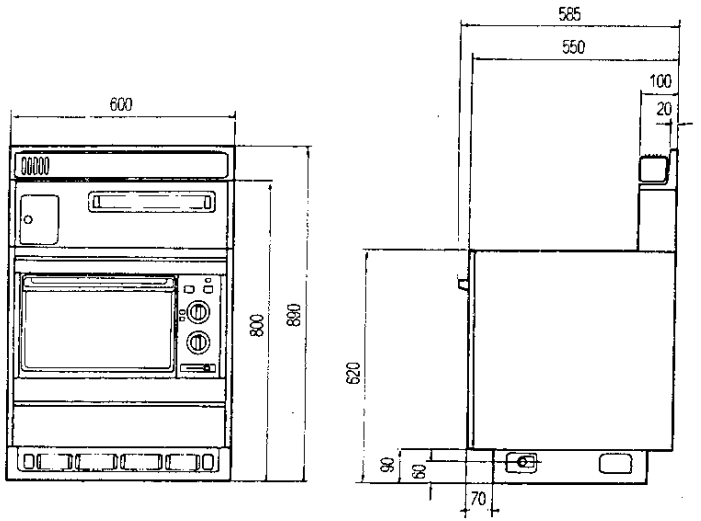
1 スピード調理ができます。
庫内のファンにより高温の熱気を食品に吹きつけます。
このため普通のオーブンに比べ約半分の時間で焼き上げます。

2 大量調理ができます。
普通のオーブンでは不可能な２段同時調理ができますので、一度に大量調理ができます。

3 点火は操作が容易なワンタッチ自動点火。
ガスの点火はサーモ、タイマーを合わせ、ドアを閉めてから調理ボタンを押すだけ。
あとは点火から安全燃焼まですべて自動的に行います。

4 庫内はＳ・Ｃ（セルフクリーニング）加工のため料理中に飛び散った油が自動的に焼き切れ、ベトベトした油汚れが残りません。
（ただし、庫内底部はＳ・Ｃ加工ではありませんのでお手入れが必要です。）

外形寸法図と仕様一覧表



仕様一覧表

外形寸法(mm)	高さ	890（620トッププレートまで）			
	幅	600			
	奥行	550（585ドア把手まで）			
庫内有効寸法(mm)	高さ	195			
	幅	292			
	奥行	285			
重量(kg)		38			
接続	ガス	1/2B金属可とう管			
	電気	AC100 60Hz			
消費ガス量		6C	13A	6A	LPG
		5300kcal/h	5300kcal/h	5300kcal/h	0.44kg/h
消費電力(W)		70W			
電源コードの長さ(m)		2			

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。